



Reglement Swiss Cocktail Championship 2026

CLASSIC MIXING : LOW-ABV

1. Zur SCC Swiss Cocktail Championship 2026 CLASSIC MIXING LOW-ABV sind zugelassen SBU-Mitglieder im Status Aktiv Classic und Flair.
2. Das Rezept ist mittels des Rezeptsheets der SCC 2026 in Pfd.-Form an president@barkeeper-union.ch
Andere Formen der Rezept-Einreichung (z.B. E-Mail ohne Anhang, WhatsApp oder Facebook Messenger) können leider nicht berücksichtigt werden).

Jedes Rezept darf aus max. 7 Bestandteilen bestehen (inkl. Dashes). Die maximale Alkoholmenge ist 10 Vol.% Berechnung gemäss der ABV-Berechnungsformel
Maximale Menge Ohne Schmelzwasser 15 cl

Es sind **KEINE** Homemade Ingredients erlaubt.
Die Konditionen der Speed Challenge (Halbfinale) werden im Briefing bekanntgegeben.

3. Die Teilnehmer müssen im offiziellen SBU-Tenü 2026 den Wettbewerb bestreiten: SBU Bar Jacke (erhältlich im SBU-Shop www.barkeeper-union.ch) oder Arbeitskleidung mit SBU-Krawatte oder SBU-Foulard.

Zwingende Bestandteile des Tenüs 2026 sind ausserdem der SBU-Pin und das persönliche Namensschild.

Namensschild, Pins werden beim Briefing gratis abgegeben.

Die pünktliche Teilnahme am Briefing 10.00 Uhr ist für alle Kompetitoren verpflichtend.

Die Kleidung, Ausstattung, das Arbeitsmaterial oder sichtbare Tattoos der Kompetitoren auf der Bühne dürfen keinerlei andere Werbung oder Logos aufweisen als die der SBU oder IBA.

4. Es besteht keine Vertretungsmöglichkeit.
5. Eine technische Jury, eine Tasting-Jury, zwei Office-Jurys (Back-Office und Open Office) und eine Final-Präsentation-Jury, die von der SBU ausgewählt werden, werden die Teilnehmer prüfen.
Ferner haben die Teilnehmer die Möglichkeit, drei Punkte im Voraus auf ihre technische Bewertung zu erzielen, indem sie bis zum Einsendeschluss ein in ALLEN Punkten korrektes und vollständiges Rezept einsenden.

Die Kriterien: Die Vorbereitung des Kompetitors und seiner Arbeit, die Präsentation des Drinks, der Geschmack, der Nachgeschmack, die Arbeitspräzision, das Erscheinungsbild und der Präsentations-Speech des Kompetitors werden in Punktzahlen ausgedrückt.

6. Es stehen SIEBEN Minuten für die Herstellung des LOW-ABV Drinks zur Verfügung. Der Cocktail ist in der Vorrunde in fünffacher Ausführung zu präsentieren: ein Drink für den Cocktail Table zur Ansicht für das Publikum, vier Longdrinks für die Tasting-Jury. Das schlechteste Resultat der vier Jurybewertungen wird gestrichen. Die Reihenfolge der Kandidaten, wie auch die Auswahl der Jury, wird durch das Los, respektive durch die SBU bestimmt.
7. Die Schweizer Meisterschaft SCC 2026 Classic wird in **drei** Runden ausgetragen. Alle Wettbewerbsteilnehmer bestreiten die erste Runde (Classic Mixing Qualifikation + Sensory Test + Knowledge Test). Die 8 Teilnehmer, die in der ersten Runde die höchste Punktzahl aus allen Bewertungen erzielt haben (minus Streichresultat im Tasting), mixen in der zweiten Runde die SPEED CHALLENGE (Halbfinale) ein von der SBU vorgegebenes Mixgetränk in drei Exemplaren. Die fünf Teilnehmer, welche in der ersten und in der zweiten Runde die meisten Punkte erzielt haben, gelangen in die dritte Runde (Super Final).

Im Super Final werden 7 Cocktails gemixt, in 7 Minuten jedoch wird nur noch ein Cocktail dekoriert.

In der SCC 2026 der SBU werden die Cocktails des Super Finals sowohl von der «Spezialisten Jury» vor der Bühne als auch von einer klassischen Tasting Jury (Blind Tasting im Hintergrund) bewertet. Die Arbeitstechnik wird in gleicher Weise wie in der Vorrunde bewertet.

Im Finale der Kategorie Classic Aktiv LOW-ABV stellt jeder Teilnehmer mündlich der Jury und dem Publikum seinen Cocktail während MAXIMAL einer Minute in englischsprachigem Präsentations-Speech vor.

Es werden das mixologische Profil des Cocktails, seine verwendeten Produkte und die Inspiration der Kreation erklärt.

Die Speech-Minute ist NICHT Bestandteil der sieben-minütigen Arbeitszeit.

Die Gesamtsumme ALLER erzielten Punkte in den drei Runden entscheidet über die Rangfolge 1-5.

Bei Punktgleichheit im ersten Rang muss in einer zusätzlichen Runde der Sieger ermittelt werden.

Das Befestigen jeglicher Dekorations- und Garnishelementen am oder im Glas vor dem Zubereiten des Cocktails, also vor der Zeitmessung auf der Bühne, ist verboten.

8. Lediglich essbare, an Ort und Stelle zubereitete Dekorationen werden akzeptiert. Die SBU stellt Orangen, Zitronen und Limetten zur Verfügung. Andere Früchte sind durch die Teilnehmer mitzubringen. Die Dekorationen können im jeweiligen Office kurz vor dem Aufruf während 15 Minuten vorbereitet werden. Die Dekorationen dürfen keine Rückschlüsse auf die Urheber der Cocktails geben. Als frische Säfte sind Zitronen- Limetten- Orangen- und Grapefruitsaft zugelassen. Die Verwendung von Milchprodukten sowie Sprays ist erlaubt.

9. Jegliche Zubereitungsart ist erlaubt. Zubereitungsart und dazu benutzte Arbeitsutensilien müssen im Rezept aufgeführt werden.

Die Verwendung von handschriftlichen Notizen und elektronischen Geräten (Spickzettel, Handy usw.) auf der Bühne ist verboten.

10. Verwendete Produkte:

Es dürfen nur Produkte von den offiziellen SBU-Sponsoren; Supportern und Partnern verwendet werden. Details siehe www.barkeeper-union.ch (Rubriken Sponsoren; Supporter und Partner).

Es dürfen nur Produkte verwendet werden, die **in der Schweiz erhältlich** sind.

Wird bei der Rezepteinsendung Produkten ein falscher Sponsor zugeordnet, so werden diese Angaben von der SBU korrigiert; falls nötig, wird die Marke mit einer anderen ausgetauscht. falsche Angaben haben einen Abzug in der Techniknote zur Folge.

Liegt der Einkaufspreis eines Produktes über CHF 100.-, so muss diese Flasche selbst mitgebracht werden.

11. Gläser

Jeder Kompetitor bringt seine eigenen Gläser mit.
Auch genug für den Super Final

12. Einsendeschluss/Korrekturen

Der Einsendeschluss für die Rezepte ist um **23:59 Uhr am 09. März 2026**. Kompetitoren, die bis zu diesem Zeitpunkt ein in allen Punkten korrektes und reglementkonformes Rezept einreichen, erhalten 3 Zusatzpunkte auf die Techniknote. Rezepte mit Fehlern werden nicht zurückgeschickt, sondern von der SBU korrigiert.

13. Die Swiss Barkeeper Union ist für die Einhaltung des Reglements besorgt.

Etwaige Reklamationen und Einwände sind **unmittelbar** am Tag der Competition dem Jury-Chef direkt vorzutragen.

Der Entscheid der Jury ist nicht anfechtbar.

14. Die Rezepte und deren Vermarktungsrechte bleiben bei der Swiss Barkeeper Union.

ABV Berechnung Formel Beispiele:

Wild Berry Lillet

4 cl Lillet Blanc	x	17 Vol%	(4 x 17 = 68)
+ 10 cl Wild Berry	x	0 Vol%	+(10 x 0 = 0)
+ 2 cl Schmelzwasser	x	0 Vol%	+(2 x 0 = 0)
= 16 cl			= 68
ABV-Berechnung			68 : 16 = 4.25 Vol%

Aperol Spritz

4 cl Aperol	x	11 Vol%	(4 x 11 = 44)
+ 6 cl Prosecco	x	12 Vol%	+(6 x 12 = 72)
+ 2 cl Soda	x	0 Vol%	+(2 x 0 = 0)
+ 2 cl Schmelzwasser	x	0 Vol%	+(2 x 0 = 0)
= 14 cl			= 116
ABV-Berechnung			116 : 14 = 8.28 Vol%

Beispiel Cocktail 1

2 cl Wermut	x	20 Vol%	(2 x 20 = 40)
+ 2 cl Liqueur	x	20 Vol%	+(2 x 20 = 40)
+ 2 cl Säure	x	0 Vol%	+(2 x 0 = 0)
+ 1 cl Sirup	x	0 Vol%	+(1 x 0 = 0)
+ 5 cl Tonic Water	x	0 Vol%	+(5 x 0 = 0)
+ 2 cl Schmelzwasser	x	0 Vol%	+(2 x 0 = 0)
=14 cl			= 80
ABV-Berechnung			80 : 14 = 5.71 Vol%

Beispiel Cocktail 2

6 cl Weisswein	x	11 Vol%	(6 x 11 = 66)
+ 2 cl Liqueur	x	20 Vol%	+(2 x 20 = 40)
+ 2 cl Säure	x	0 Vol%	+(2 x 0 = 0)
+ 1 cl Sirup	x	0 Vol%	+(1 x 0 = 0)
+ 2 cl Schmelzwasser	x	0 Vol%	+(2 x 0 = 0)
=13 cl			= 104
ABV-Berechnung			104 : 13 = 8 Vol%